

SCHOKO-STERNE

★★★★★ 5 bei 4 Bewertungen

Backen
mit
Christina

Zubereitung

- 1 Das Trockenobst klein schneiden und die Nüsse grob hacken. Die drei Schokosorten je in einer kleinen Schüssel bei 60 Grad im Backofen zergehen lassen.
- 2 Die geschmolzene Schokolade in eine Silikonform füllen und anschließend das Trockenobst und die Nüsse darauf streuen.
- 3 Die Form für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen und anschließend vorsichtig aus der Form lösen.



Zutaten

TEIG

- 100 g weiße Schokolade
- 100 g dunkle Schokolade
- 100 g Vollmilchschokolade
- gemischtes
- 80 g Trockenobst nach Wunsch
- 50 g Nüsse nach Wunsch